ICS 67.120.10

CCS X 22

团 体 标 准

T/AHFS XXX-202X

**管坝牛肉**

Guanba Beef

202X-XX-XX实施

202X-XX-XX发布

安徽省食品科学技术学会 发布

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由全椒县礼庚管坝牛肉有限公司提出。

本文件由安徽省食品科学技术学会归口管理。

本文件起草单位：全椒县礼庚管坝牛肉有限公司、滁州学院、合肥工业大学。

本文件主要起草人：王宗虎、杜庆飞、蔡克周、王礼庚、宗莹。

本文件为首次制定。

管坝牛肉

1. 范围

本文件规定了管坝牛肉的术语与定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理。

本文件适用于第3术语和定义中规定的产品的生产、销售、检验。

1. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

[GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/28220.html)

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

[GB 5749 生活饮用水卫生标准](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/10968.html)

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 7652 八角

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 21725 天然香辛料 分类

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30391 花椒

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GH/T 1366 草果

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 **管坝牛肉 Guanba Beef**

选用五口老牙水牛腿肉，配以酿造酱油、食用盐、白砂糖、八角、草果、香叶、花椒、白芷等辅料，经预处理、卤制、冷却、包装、杀菌等工艺加工而成的熟牛肉制品。

1. 技术要求
	1. 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及GB 14881的规定，不得添加非食品物质原辅料；食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合GB 2760的规定。使用的食品原辅料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

* 1. 原辅料要求

4.2.1 生产用水：应符合GB 5749的规定；

4.2.2 牛肉：应符合GB 2707的规定；

4.2.3 酿造酱油：应符合GB/T 18186的规定；

4.2.4 食用盐：应符合GB 2721的规定；

4.2.5 白砂糖：应符合GB 13104的规定；

4.2.6 八角：应符合GB/T 7652的规定；

4.2.7 草果：应符合GH/T 1366的规定；

4.2.8 花椒：应符合GB/T 30391的规定；

4.2.9香叶、白芷 ：品种应符合GB/T 12729.1、GB/T 21725及国家卫生健康委员会有关规定，质量应符合GB/T 15691的规定；

4.2.10 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和/或有关规定。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽 | GB 2726 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅 |
| 组织形态 | 具有产品应有的状态，无焦斑和霉斑 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来异物 |

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 水分/（g/100g） ≤  | 70 | GB 5009.3 |
| 蛋白质/（g/100g） ≥ | 20 | GB 5009.5 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ | 0.25 | GB 5009.12 |
| 总砷（以As计）/（mg/kg） ≤ | 0.45 | GB 5009.11 |
| 镉（以Cd计）/（mg/kg） ≤ | 0.1 | GB 5009.15 |
| 总汞（以Hg计）/（mg/kg） ≤ | 0.05 | GB 5009.17 |
| 铬（以Cr计）/（mg/kg） ≤ | 0.8 | GB 5009.123 |
| 其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留量、兽药最大残留限量 | 应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650及国家有关规定和公告 |
| 注：理化检测样品取不含骨的可食部位。有关禁用兽药按照国家有关规定执行。 |

4.5 微生物限量

 应符合表3的规定。

表3 微生物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示） | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数/(CFU/g)  | 5 | 2 | 104 | 105 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/(CFU/g) 　　 　 | 5 | 2 | 10 | 102 | GB 4789.3 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌  | 5 | 0 | 0 | —  | GB 4789.10  |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.30 |
| 注：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。 |

4.6 净含量

预包装食品净含量按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

1. 食品添加剂

5.1食品添加剂质量

应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2食品添加剂的品种和使用量

应符合GB 2760的规定。

1. 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

1. 检验规则

7.1 批次的确定和抽样

7.1.1 批次的确定

同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.1.2 抽样

按GB/T 5524的方法进行。

7.2 检验分类

 产品检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括：感官指标、菌落总数、大肠杆菌、净含量。

7.2.2 型式检验

 型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

 （1) 产品正式投入生产时；

 （2) 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时；

 （3) 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时；

 （4) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时；

 （5) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。指标有一项（或一项以上）不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。

1. 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理

8.1 标签标志

内销产品标签上应按GB 7718、GB 28050规定执行。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求执行。

8.2 包装

 产品包装应符合[GB 23350、GB/T 6543和](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/18181.html)有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合[GB/T 191](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/14693.html)的规定。

8.3 运输、贮存和产品召回管理

 按GB 14881、国家食品药品监督管理总局令《食品召回管理办法》等有关的规定执行。